



人形町
今半

折詰
重詰

人形町
今半



伝統の味

黒毛和牛を贅沢に使った
人形町今半ならではの弁当です



折詰金のすき焼

(上段)

黒毛和牛(肩ロース)

長葱 穂付筍 結び白滝 焼豆腐

椎茸 丁字麩 人参 青菜

奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 笹豆 塩昆布 香の物





黒毛和牛

折詰 銀のすき焼

(上段)

黒毛和牛(肩・ウデ)

長葱 穂付筍 結び白滝

焼豆腐 椎茸 丁字麩 人参

青菜 奥久慈卵温泉玉子

すき焼タレ

(下段)

白飯 塩昆布 香の物



黒毛和牛

折詰 すき焼弁当

(上段)

黒毛和牛(モモ)

長葱 筍 結び白滝 焼豆腐 人参 青菜

椎茸 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ

(下段)

白飯 塩昆布 香の物



黒毛和牛

折詰 一段すき焼弁当

場所を選ばず

膝の上でもお召し上がり

いただけますよう

人形町今半定番すき焼弁当を

一段にしました



黒毛和牛

折詰 すき焼丼

黒毛和牛(モモ)

玉葱 丁字麩 人参 隠元

奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ

白飯 小松菜お浸し 香の物



折詰

四季折々の味を
彩よく折詰にしました
各種会合・会議・行楽などに



折詰 なでしこ

黒毛和牛すき焼(モモ)
奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
銀鱈西京焼
口取り 煮物
ローストビーフ握り
白飯



折詰すみれ

黒毛和牛すき焼(モモ)
奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚
ローストビーフ握り
白飯 香の物
和菓子



折詰みずき

黒毛和牛すき焼(モモ)
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
口取り 焼魚
煮物 天ぷら
鶏五目ご飯
白飯 香の物



折詰かえで

黒毛和牛すき焼井(モモ)
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
口取り 焼魚 天ぷら
ローストビーフ 稲荷
香の物
天汁タレ





折詰 なずな

黒毛和牛すき焼(モモ)
海老カツ 煮物
玉子焼 焼魚
ポテトサラダ
鶏五目ご飯 白飯



折詰 あかね

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 牛そぼろ 稲荷
鶏五目ご飯 香の物
天汁タレ



折詰 銀鱈弁当

口取り 銀鱈 西京焼
煮物 天ぷら
白飯 香の物



折詰 あおい

黒毛和牛すき焼(モモ)
奥久慈卵温泉玉子
すき焼タレ
口取り 焼魚 牛そぼろ
白飯 香の物

折詰 かきつばた

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
白飯 牛そぼろ
和菓子 香の物 天汁タレ



折詰 はぎ

口取り 焼魚 煮物
天ぷら 鶏五目ご飯
白飯 牛そぼろ
香の物 天汁タレ



折詰 かりん

海老カツ 鶏唐揚げ
煮物 ポテトサラダ
白飯 香の物



新商品

折詰 つゆくさ

黒毛和牛すき焼(モモ)
すき焼タレ 口取り
焼魚 海老カツ 白飯



厳選した食材を
彩よく盛り付けました
大切なおもてなし
各種会合などご用途に
合わせてお選びください



黒毛和牛すき焼(モモ) 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
口取り 焼魚 煮物 天ぷら 天汁 刺身
ローストビーフ握り
白飯 香の物 お吸物

重詰十五



重詰山吹 やまぶき
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 焼魚 煮物
 天ぷら 刺身
 白飯 香の物



重詰桔梗 きぎょう
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 牛そばろ 焼魚
 煮物 天ぷら 刺身
 白飯 香の物 フルーツ



重詰琵琶 びわ
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 焼魚 煮物 天ぷら
 白飯 香の物 フルーツ

※すき焼は、お刺身に変更することができます



重詰紅蘭 こうらん
 黒毛和牛すき焼(モモ)
 奥久慈卵温泉玉子 すき焼タレ
 口取り 牛そばろ 焼魚 煮物
 天ぷら ローストビーフ 稲荷
 鶏五目ご飯
 白飯 香の物 天汁タレ

※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰は回収容器になります

※重詰は季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます ※重詰は回収容器になります

一品料理

温かいままで
お届けいたします

お吸物は毎月厳選した旬の食材を使用しています



お吸物



赤だし

※一品料理は回収容器になります

緑茶

※同一厨房で卵、乳、小麦、そば、落花生、カニ、エビ等のアレルギー物質を含む食品を使用することがございます
調理、盛付け過程においては、アレルギー物質の2次的混入を防ぐ為に細心の注意を払っておりますが
完全なアレルギー物質の除去は困難となっております
尚、揚物は全ての食材を同じ油で調理いたしますので重篤な方、過敏な方は十分にご理解、ご留意いただきますようお願い申し上げます
※季節や仕入れ状況により食材を変更させていただく場合がございます
※都合により容器を変更させていただく場合がございます

ご予約・ご用命はお電話、又はインターネットにて承っております 東京23区内全域配達いたしております

固定電話からはフリーダイヤルをご利用いただけます
【フリーダイヤル】0120-330-231(1)

携帯電話からはこちら
【携帯】03-3641-0231(1)

営業時間 9:30～17:30

インターネットでのご注文

検索キーワードはこちら

<https://bento.imahan.com>(PC/スマホ)

ケータリングサービスソリューション部 東京都江東区白河4-7-17 TEL.03-3641-0231(代表)

紙パック

250ml

ペットボトル

350ml 600ml